Diabetiker Ananas - Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:

50g Diabetiker Vollmilch-Schokolade
150g Diabetiker Butterkekse
30g Butter (Zimmertemperatur)

Füllung:

1P. Zitronenpuddingpulver
300ml Wasser
200g pürierte Ananas
1 1/2TL flüssiger Süßstoff
1Eiweiß
10g Diabetiker-Süße

Belag:

7 frische Ananasscheiben (=460g)
12 Himbeeren

Zum Bestreichen:

3/8l Diät-Ananassaft oder
Diät-Fruchtsaft
1 1/2 P. Tortenguß

Backzeit: 45min

Zubereitung:

Schokolade mit dem *VEMMiNA CUP 1/2 L* im Wasserbad auflösen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit dem *Wellholz Profi* darüberrollen und die Kekse zerkrümeln. Weiche Butter, flüssige Schokolade und Kekskrümel im *Schlagkessel* mischen. *Merkur* auf den *Profi Tortenhelfer* stellen. Die Keksmasse in der Form verteilen und mit dem *Liftboy spitz*fest andrücken. 1/2 Stunden kaltstellen. Ananas ungeschält insieben ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit dem *Ananas Törtchen groß* ausstechen, um die Schale zu entfernen. Den Strunk in der Mitte mit dem einem Apfelentkernerausstechen. Von der übrigen geschälten Ananas 200g pürieren.Zitronenpuddingpulver mit Eigelb und etwas Wasser anrühren. ÜbrigesWasser und pürierte Ananas in der zumKochen bringen. Im Meßbecher *Moonlight* angerührtes Puddingpulver unterrühren und aufkochen.Süßstoff zugeben und etwas abkühlen lassen. Eiweiß mit Diabetikersüßesteifschlagen. Vorsichtig unter den warmen Pudding ziehen. Puddingmassemit dem *Liftboy spitz* auf dem Keksboden verteilen und 2Stunden kaltstellen. Torte mit Ananasscheiben und Himbeerenbelegen. Aus dem Saft einen Tortenguß in der kochen. Mit dem *VEMMiNA-Pinsel* über den Früchten verteilen und festwerden lassen.

Hinweis:

Statt der frischen Ananas können auch ungesüßte Ananas aus der Dose verwendet werden. Diese haben den gleichen Zuckergehalt wie frische Ananas.

16 Stück pro Stück ca.

120kcal / 502kJ
17g KH
5 g F
2gE
1KE / 1,4BE